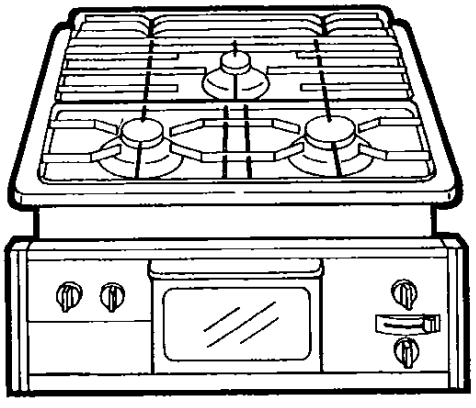
ビルトインコンロ

10-770型

型式名 DW3001



取扱説明書

ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

大阪ガス

ごあいさつ

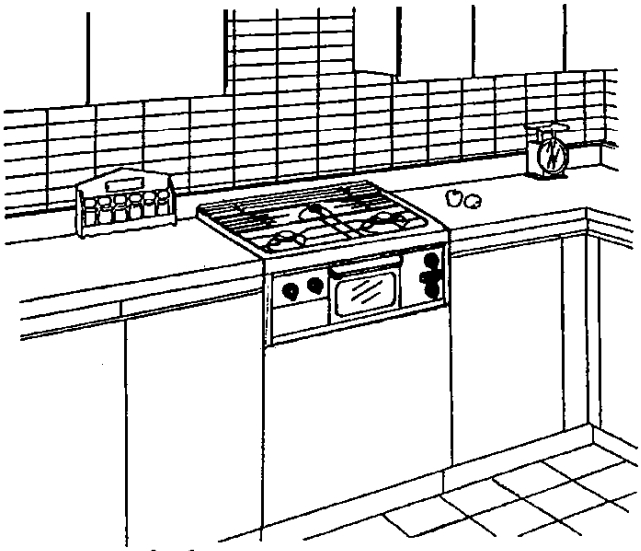
このたびは、大阪ガスのビルトインコンロを
お求めいただきまして、
まことにありがとうございました。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を
大切に保管してください。

もくじ

- 特長・機能のご紹介……1
- 必ずお守りください……2・3・4
- 各部のなまえとはたらき……5
- 器具の設置……6・7
- 使いかた……8・9・10・11・12・13・14
- 点検・お手入れ……15・16
- 故障かな？と思ったら……17
- 寸法図と仕様一覧表……18
- 保管とアフターサービス……19
- 別売部品のご紹介……20

特長・機能のご紹介

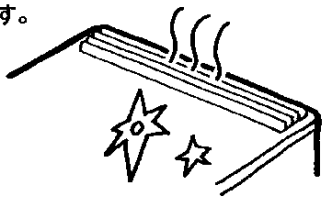


●お料理上手な両面グリル
シンプルデザインで
リフレッシュ!!

●操作はカンタン
軽快で確実

●トッププレートスッキリ後方排気

グリル排気口は後方のため、こんろ部のお手入れが簡単です。

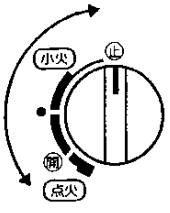


●中華料理に最適な強火バーナー

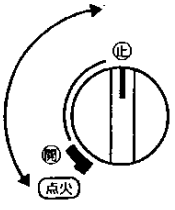
4,100kcalの強火バーナーで炒めたものをシャキッと仕上げたり、湯を早く沸かすのに便利です。

●つまみは押し廻し式

火力調節は強火・中火・小火と簡単、正確。



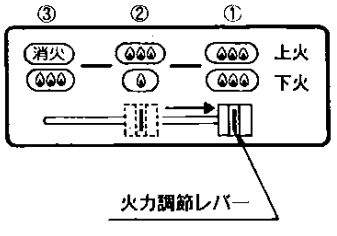
(こんろ)



(グリル)

●グリルは両面焼で3段切替ができます。

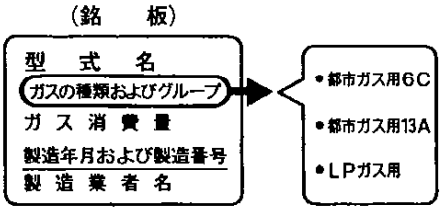
グリルは焼物の種類によって、①「上火・強ー下火・強」、②「上火・強ー下火・弱」、③「上火・消火ー下火・強」の3種類の調節ができます。



必ずお守りください

●ガスの種類を確かめる

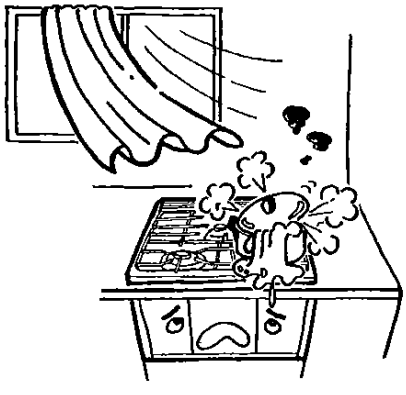
- 電池ケースのふたの裏にはってある銘板（ラベル）に表示のガスの種類とお宅のガスが一致しているかをまず確かめてください。
- ガスの種類には都市ガスとＬＰガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。



- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

●使用場所について

- 強い風の吹き込む所では使用しないでください。
- カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。
- 棚の下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。

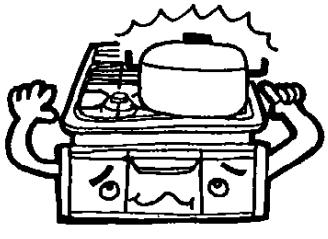


●用途について

- 調理以外の用途（炭・煉炭おこし・衣類の乾燥など）には使用しないでください。
  過熱・異常燃焼などによる焼損、火災などの危険があります。

●市販の補助用具について

- 極端に大きな鉄板やなべ、熱を逃がさないようにするためのなべ枠などは、使用しないでください。
  不完全燃焼をおこしたり、器具の異常過熱の原因になります。



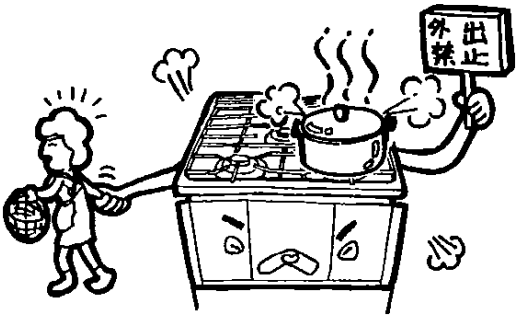
ガスもれ・やけど・火災
故障などを防ぐために

●火災予防について

- グリル使用中、後部の排気口の上に物をのせないでください。
- 器具の上や周囲に燃えやすいものを置かないでください。

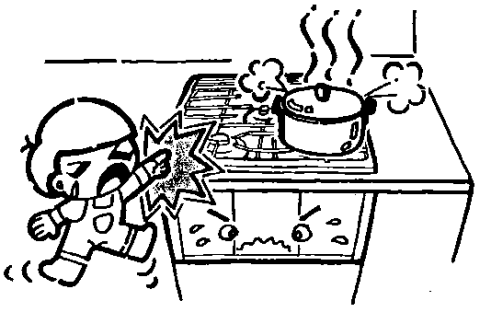
●使用中の外出について

- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。
- 天ぷらなど油料理の場合、及び、グリル使用中は火をつけたまま場所を離れたり、加熱しすぎないようにしてください。



●やけどの注意

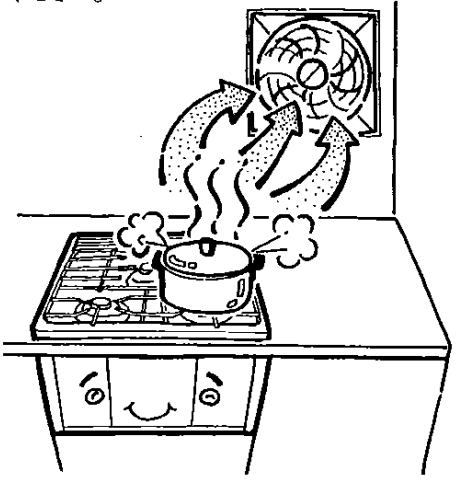
- 使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、グリル扉取っ手・つまみ以外はさわらないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。



- グリルをお使いになるときは、排気口から高温の排気熱が出ますので、顔などを近づけないでください。
- ご使用中グリル水入れ皿を出し入れされるときは、必ず付属の取っ手をお使いください。

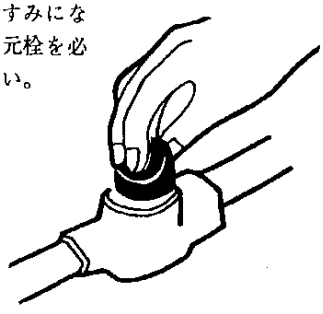
●換気について

- ご使用と同時に換気扇を回すなど、換気にご注意ください。

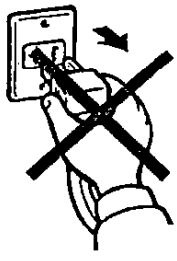


●ガス事故防止

・お出かけやおやすみになるときは、ガス元栓を必ず閉じてください。



・ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元栓を閉じ、窓や戸を全部あけて、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社にご連絡ください。



・万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり、換気扇その他電気器具を操作しないでください。
（スイッチの入・切や電源プラグの抜き差しなど）
火や火花で引火し、爆発事故などをおこすことがあります。

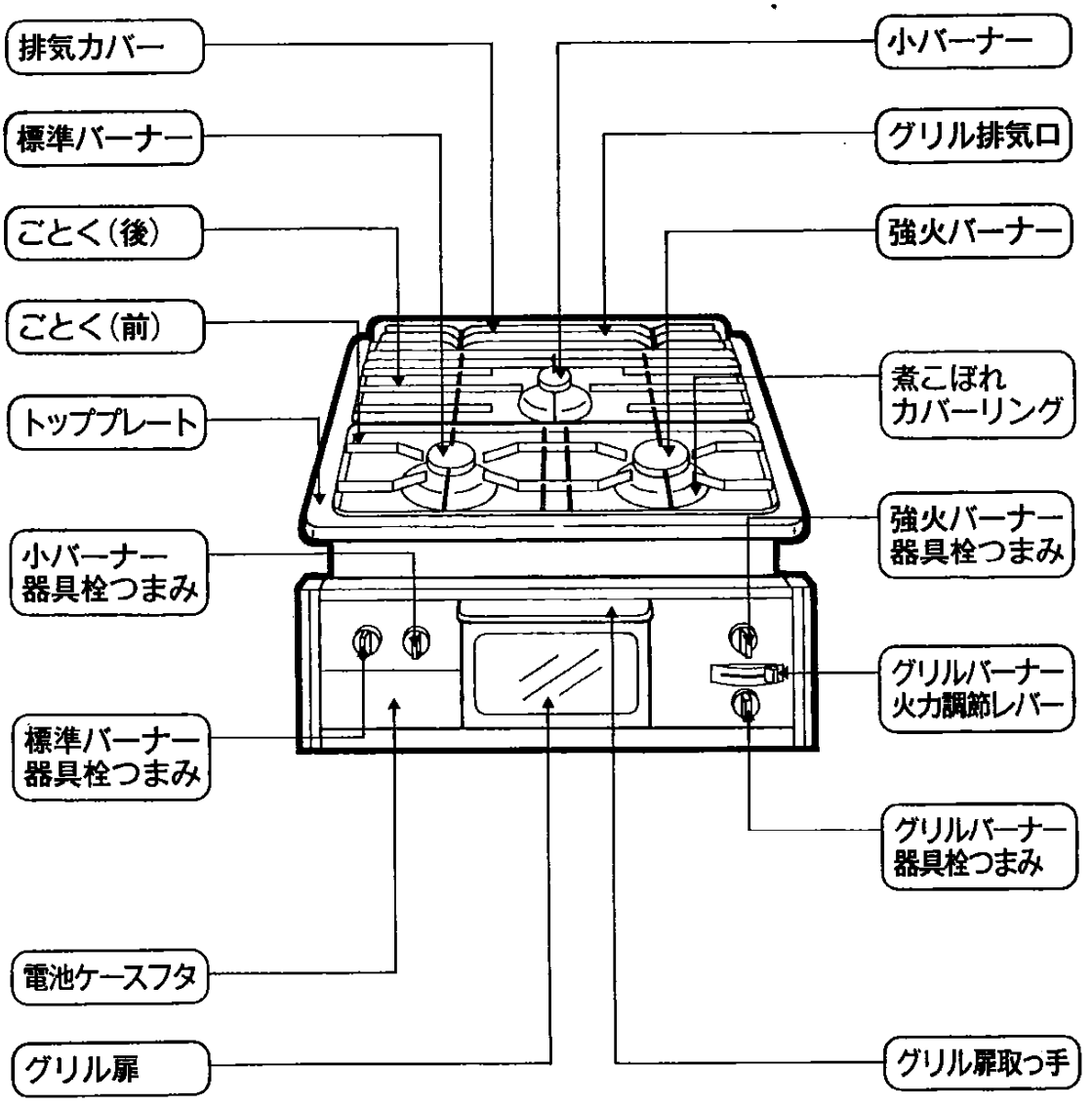
●異常時の処置

・ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止（器具栓、ガス元栓を閉止）して十分な点検をお願いします。
〔故障・異常の見分け方と処置方法については17ページをお読みください。〕

●日常の点検・お手入れ

・器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行ってください。
（詳しくは15～16ページをお読みください。）
・故障または破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。
・万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、お買い求めの販売店、または大阪ガス支社にご連絡ください。

各部のなまえとはたらき



器具の設置

設置前の準備と確認

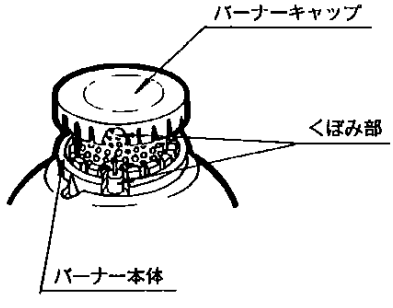
• 器具の設置はお買い上げ店に依頼し正しく設置してご使用ください。詳しくは設置・工事説明書に記載されています。

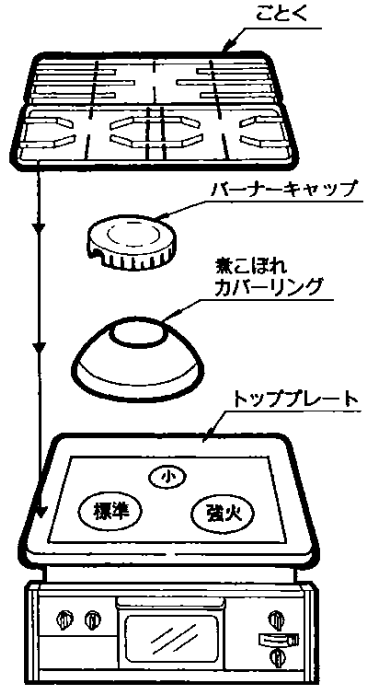
●部品の取り付け

• トッププレートの上に煮こぼれカバーリング、バーナーキャップ、ごとくの順に正しくのせてください。(ごとく２枚は前後で異なります。)

• バーナーキャップ、煮こぼれカバーリングは図のように強火、標準、小の位置を確認して正しく取りつけてください。

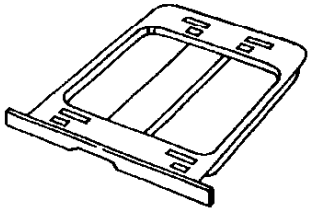
• バーナーキャップは、バーナーキャップのくぼみ部とバーナー本体側のくぼみ部とが必ず合うようにはめてください。それ以外の位置では確実にはまりません。



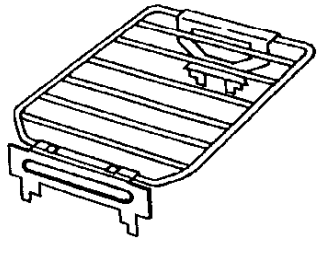


付属品

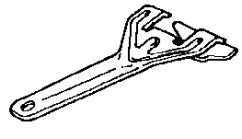
グリル水入れ皿



グリル焼網



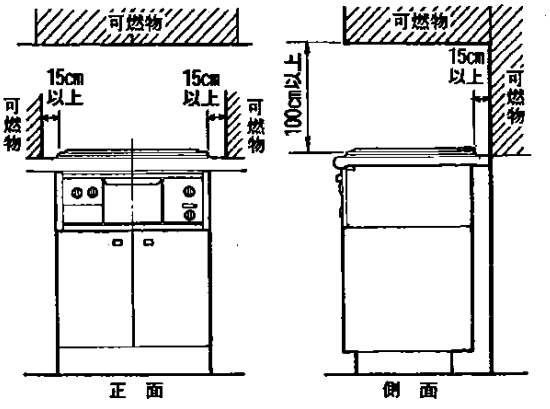
グリル用取っ手



設置上のご注意

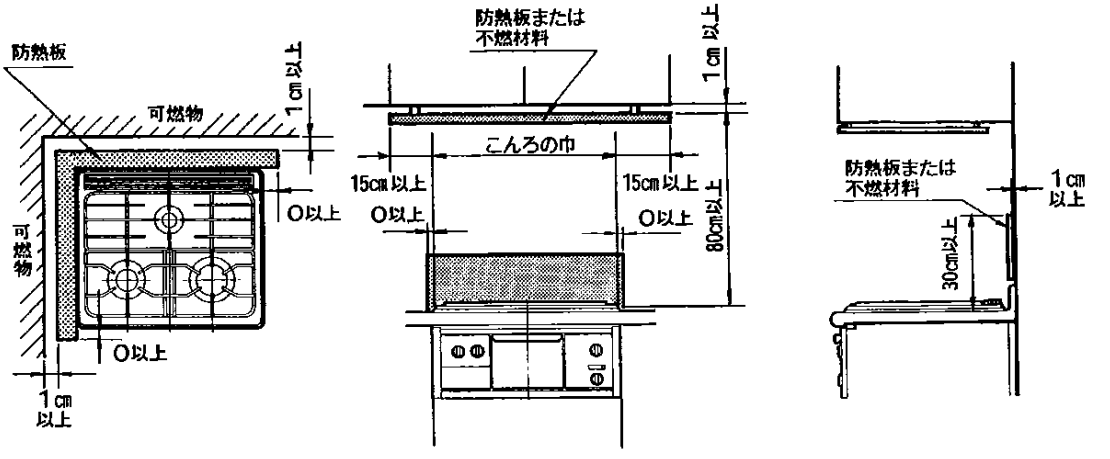
●周囲に可燃物（木製の壁、棚など）のある場合

・トッププレートより上の側面及び背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。可燃性の壁にステンレス板などを張ってある場合も同様です。また上部はトッププレート上面から100cm以上離して使用してください。(但し不燃性の場合は80cm以上。一火災予防条例で定められております。)



●可燃性の壁（ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合

・図のように必ず別売の防熱板（(4)15-100-0084～7）または防熱板相当の不燃材をとりつけてください。



ガスの接続

・この器具は必ず鉄管または金属性可とう管等、金属管で接続してください。

・配管工事は大阪ガス指定業者に施工を依頼してください。

使いかた

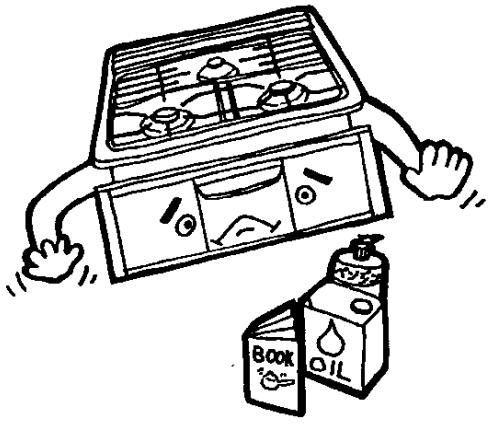
●カラ焼き

はじめてお使いになるときは、必ずグリル水入れ皿に水を入れ、換気をしながら約15分間のから焼きをしてください。油を焼ききるためで、煙と臭いが出ますが異常ではありません。

●操作前の準備と確認

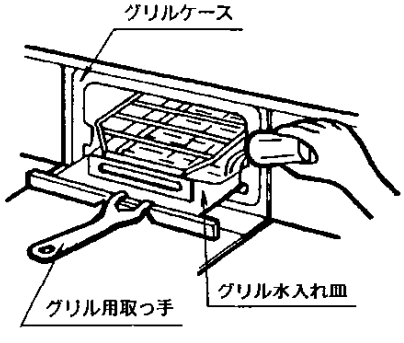
1 器具周囲の確認

・器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものが置いていないことを確認してください。



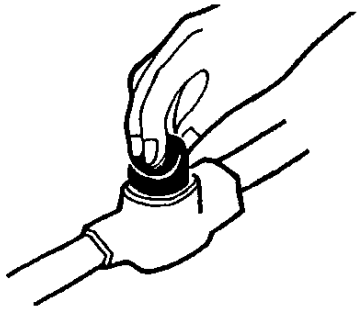
2 グリル水入れ皿に水を入れる

・グリルをお使いになるときは、グリル水入れ皿に水（コップ1杯半 約300cc）を入れてください。



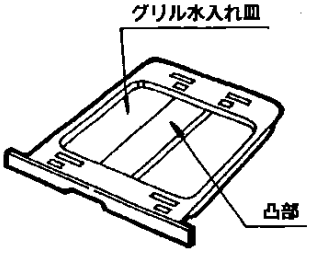
3 ガス栓を開く

・開く前に器具栓つまみが「止」の状態であることを確認してください。

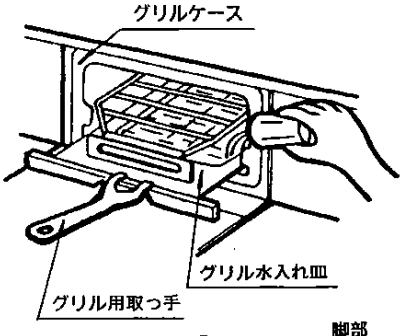


グリル部の使いかた

●グリル水入れ皿



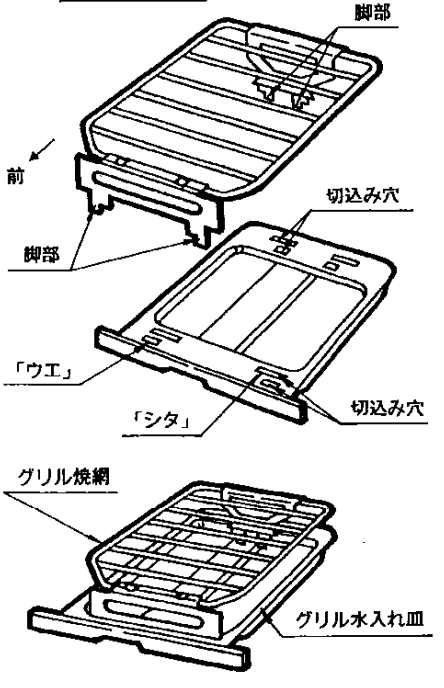
- グリル庫内におき、奥にあたるまで入れてお使いください。
- 使用時は必ず水を入れてください。使用後のお手入れが簡単になります。グリル水入れ皿の内面凸部が水にひたる程度の量（コップ1杯半 約300cc）が適量です。
- 使用中に水を補充される場合は、一旦グリル扉をあけ、付属の取っ手で少し引き出してからコップなどで入れてください。このときグリル扉に水をこぼさないようご注意ください。
- グリル水入れ皿の表面に脂が多くたまりすぎると燃えたり飛びちりが多くなりますので、水を入れかえてください。また続けてお使いになる場合は、とくに水量に注意してください。



●グリル焼網

- グリル焼網は高さが変えられます。
- **「高」で使用の場合と焼物**
  水入れ皿の切込み穴「ウエ」とある方にセットしてください。焼網が高くなります。主にヒラメ、カレイ、メザシ、ヒラキなどのように比較的薄ものを早く焼き上げたい時に使用します。
- **「低」で使用の場合と焼物**
  水入れ皿の切込み穴「シタ」とある方にセットしてください。焼網が低くなります。サバ・タイなどのように厚ものをこんがりと焼き上げたい時に使用します。
- 焼物はグリル焼網に合った大きさに切り、焼網にのせて焼いてください。

※詳しくは別冊の〝グリル料理手帳〟を参照してください。



●グリル用取っ手

・グリル水入れ皿を出し入れするときにご使用ください。

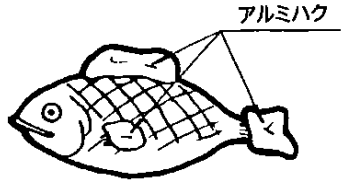
●上手な使い方

1 予熱

・最初に3分程予熱しておくと、連続で焼物をされるときの時間はほぼ同じにできます。

2 焼物

・大きな焼物は、グリル焼網よりはみださないぐらいの大きさに切ると焼きムラが少なくなります。
・魚の尾やヒレ等、こげやすい部分には厚目に塩をふりかけるか、アルミハクで包んで焼くときれいに仕上ります。
・みそ漬けや粕漬けは、みそや粕を十分にとってから焼くときれいに焼けます。



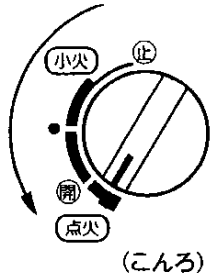
ご注意

・使用中グリル扉ガラスは高温になっていますので、手をふれないようにご注意ください。
・グリル使用中は必ずグリル扉をしめてください。なお扉の開閉はゆっくり操作してください。早く操作すると消火することがあります。

●点火操作(こんろ部・グリル部)

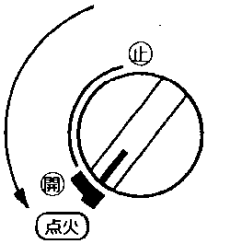
点火

・器具栓つまみを押しながら〝止〟の位置より左へ〝点火〟の位置までまわすと「パチパチ」とスパークしてバーナーに点火します。
・バーナーに点火したことを確認してから数秒間（安全装置がはたらくまで）そのまま点火の位置で保持したのち手を離してください。このとき器具栓つまみは、自動的に〝開〟の位置にもどります。



(こんろ)

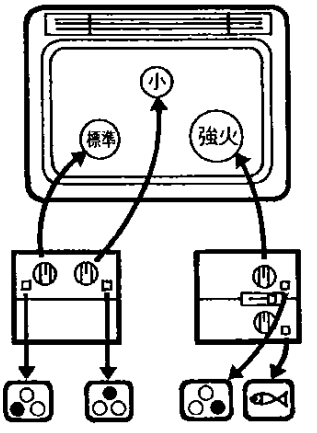
- グリル点火時は必ずグリル扉をあけて点火してください。
- グリル使用時は、グリルバーナーの上火・下火ともに点火していることを確認してください。



（グリル）

ご注意
- こんろバーナーは3つあります、お使いになるこんろバーナーとバーナー指示マークを確認の上、器具栓つまみをまちがいのないよう操作してください。
- この点火装置は同時点火方式になっております。1ヶ所の点火操作で全ての点火装置が「パチパチ」とスパークしますが異常ではありません。
- はじめてお使いになるときや長時間たってお使いになるときは、配管内に空気が入っていて点火しにくい時がありますので、〝点火〟の位置で器具栓つまみをしばらく保持してください。

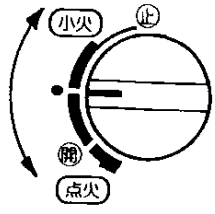
●器具栓つまみとバーナーの関係



●火力調節

1 こんろ部

- 火力切り替え式の器具栓により、強火（開）、中火（●印）、小火になっておりますので火力の調節が容易に行えます。
- それぞれの位置で「カチッ」と音がして軽く止まります。調理に適した位置にしてご使用ください。
- 表示以外の位置でも使用できますが、〝小火〟と〝止〟の間では、炎を確認しながらゆっくりと操作してください。



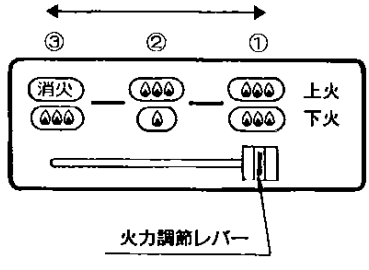
ご注意

- **〝開〟から〝小火〟の位置にするときは、器具栓つまみをゆっくり回してください。急に回すと消火することがあります。点火していることを必ず確めてください。**

2 グリル部

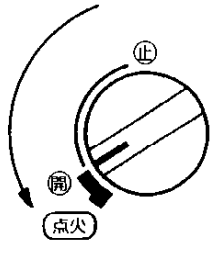
- 器具栓つまみを〝開〟の位置にしたまま、火力調節レバーでお好みの火力に調節してください。
- ①「上火・強—下火・強」、②「上火・強—下火・弱」。③「上火・消火—下火・強」の３種類の調節ができます。焼物の種類によって調理に適した位置でご使用ください。

※詳しくは別冊の〝グリル料理手帳〟を参照してください。



ご注意

- **器具栓つまみは必ず〝開〟の位置で、火力調節レバーをゆっくり操作してください。あまり早く操作すると消火することがあります。**
- **器具栓つまみが〝止〟の位置では、火力調節レバーは動きません。**

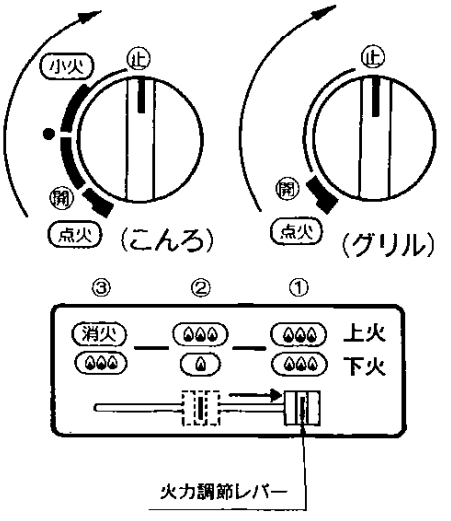


●消火操作(こんろ部・グリル部)

・器具栓つまみを右へいっぱい（〝止〟の位置まで確実に）止まるまで回して消火してください。

ご注意

- **必ず火が完全に消えたか確認してください。**
- **グリルの場合、器具栓つまみを〝止〟方向へまわすと火力調節レバーが自動的に動きますが、これは器具栓つまみと連動しているためで異常ではありません。(但し、火力調節レバーが①の位置にある場合は動きません。)**



使用時のご注意

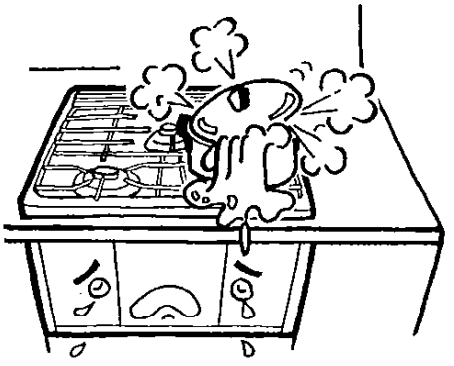
●こんろ部

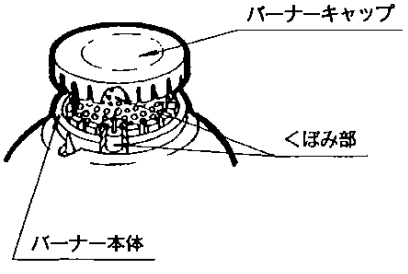
・煮こぼれは器具を早くいためますのでご注意ください。煮こぼれで炎口がつまると炎が逆流して、器具の内部で燃えるおそれがあり危険です。

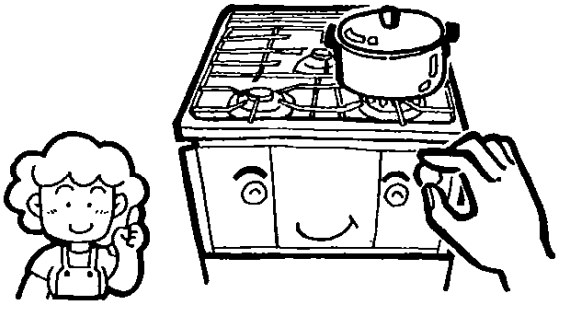
・トッププレートに水を入れて使用しないでください。

・点火の際は、こんろになべやヤカンをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。

・電極の火花の出る部分はさわらないでください。取付位置がづれますと点火しなくなります。







●グリル部

- グリル使用中、後部の排気口の上に物をのせないでください。不完全燃焼や異常過熱の原因になります。
- グリル使用中は魚など焼き過ぎにご注意ください。そのまま放置しますと魚などが燃えることがあります。
- グリル使用中、こんろを使用すると焼き物の塩分（ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムなどが燃焼してガスの炎が赤色を帯びることがありますが、異常ではありません。

立消え安全装置について

- 立消え安全装置は、煮こぼれや風などで火が消えた時にガスを自動的に止める装置です。
- バーナーに点火したことを確かめてから、数秒間そのまま押し続けてください。(立消え安全装置が加熱されるまで)

安全装置が作動したときの処置方法

- 使用中バーナーが消火したときは、すぐに器具栓つまみを「止」の状態にもどしてガスを止め、さらにお部屋のガス元栓も「止」の状態に戻して17ページの「故障かな？と思ったら」および、つぎの方法により処置してください。

●処置方法

- バーナーの炎が消えたときには、立消え安全装置が働いて自動的にガスが止まりますが、完全に止まるまで少し時間がかかります。(30秒～１分程度)
  バーナーの消火に気づいたときは、すぐに器具栓つまみを「止」の状態にもどしてください。
- 再点火されるときは、周囲に生ガスがなくなるまで少し（約１分）待ってから「点火操作」に従ってください。

点検・お手入れ

●日常の点検

1 付属品が正しくセットされていますか？

・バーナーキャップ、ごとく、煮こぼれカバーリングなどは正しくセットされた状態でお使いください。

2 つまり、たまり、汚れはありませんか？

・バーナーキャップの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。

・グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていませんか。

※脂がたまったまま使用しますと、脂が燃えることがあります。

・立消え安全装置の先端が、煮こぼれなどで汚れていませんか。

●お手入れ

1 ごとく・煮こぼれカバーリング・グリル焼網・グリル水入れ皿

・中性洗剤をふくませた、スポンジタワシなどのやわらかいもので洗います。

・洗ったあとは水洗いをし、乾いた布で十分水気をふきとってください。

2 トッププレート

・液状の洗剤を布にふくませて汚れを落し、お手入れ後はよくしぼった布で洗剤や水気を十分ふきとってください。

※お手入れのとき、器体内部機構に水がかかったり入ったりしないようにご注意ください。

3 グリル扉

・ガラスに油が飛散した場合は、そのつどまだ温いうちに汚れを落してください。

※ガラスはミガキ砂や金属片、金タワシなどでこすらないでください。印刷がはげたり、キズをつけると割れる原因になります。

ご注意

・ビルトインコンロを安全に長くご使用いただくために日常の点検、お手入れを必ず行ってください。

・日常の点検・お手入れの際にはガス元栓を閉じ、器具が十分冷えてから行ってください。

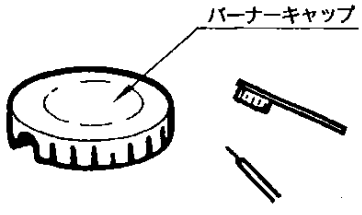
④グリルケース

・セルフクリーニング仕上げになっていますので、調理中に飛び散った脂が一ヶ所にかたまらないように薄く広げて、蒸発や炭化を早める効果があります。(温度が高い程効果的です) 従って、ベトベトした脂よごれが残りにくく、お手入れが簡単になりますが、次の注意事項は必ずお守りください。

ご注意
・脂の付着量が多すぎてベトベトした感じになった時は、グリル水入れ皿に水を入れてグリルに点火し、30分～1時間程度、から焼きをしてください。もし、この操作を怠りますとセルフクリーニング効果がなくなります。

⑤こんろ用バーナー

・バーナーキャップは簡単に取りはずせます。ゴミや煮汁でつまったときは、ブラシやキリ状のもので掃除してください。目づまりしたまま使用しますと不完全燃焼をおこすことがあります。



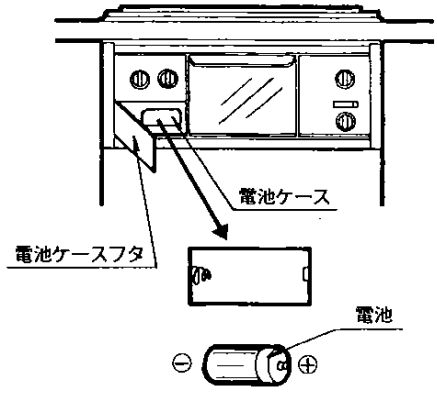
ご注意
・再び取りつける時は傾かないように確実にセットしてください。
・強火、標準、小バーナーの位置に正しくセットされているか確認してください。
・バーナー本体についている電極は動かしたりしないでください。

部品交換のしかた

●電池

・着火がしにくくなったら電池が消耗していますので、新しいものとおとりかえください。
・電池は、電池ケースフタの中にある電池ケースにはめ込んでください。
・電池ケースフタはグリル扉を開き、フタの右端中央部を手前に引くと開きます。
・電池は単一（1.5V）1個使用です。

ご注意
・電池ケースフタは、直角以上は開きませんのでご注意ください。



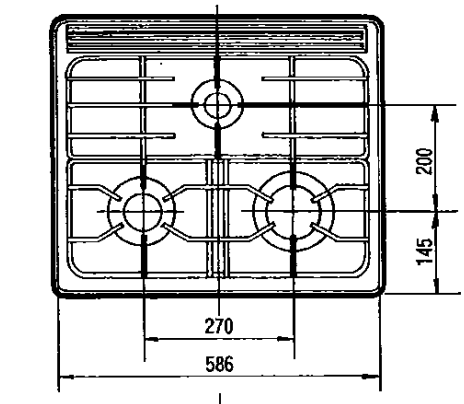
故障かな？と思ったら

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

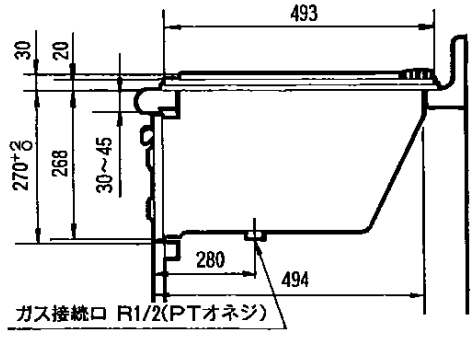
現象／原因	点火しない・点火しにくい	火移りしにくい	黄炎で燃える	炎が安定しない	異常な音をたてて燃える	使用中に消火する	ガスまたはいやなにおいがする	器具栓つまみから手を離すと消火する	処置方法	参照ページ
ガス元栓の開け忘れ	○								ガス元栓を開ける	—
ガス元栓の開きが不十分		○				○			（全開にする）	
バーナーの炎口づまり	○	○	○			○			つまりを取り除く。それでも直らないときは点検を依頼する	16
バーナーキャップの浮き	○	○	○	○	○		○		バーナーキャップを正しくセットする	6
点火装置の電極部の汚れ	○								汚れをふきとる。それでも直らないときは点検を依頼する	—
ノズルづまり	○	○							点検・修理を依頼する	—
点火装置の故障	○						○		〃	—
器具栓の故障	○						○		〃	—
器具の銘板と使用ガスの不一致	○	○	○	○	○	○	○		〃	—
点火操作が適切でない	○								「使用方法（点火）」参照	10
立消え安全装置の作動						○		○	「使用方法（点火）」参照の上、正しく操作する	10
立消え安全装置の故障						○		○	点検・修理を依頼する	—

処置方法や原因のわからないときは、お買い求めの販売店または大阪ガス支社へご連絡ください。

寸法図と仕様一覧表



単位：mm



器種名	ビルトインコンロ					
品名	10−770					
外形寸法	高さ298㎜(ごとく高さ含む)×幅598㎜×奥行494㎜					
重量(器具)	23kg					
点火方式	連続放電点火(DC1.5V)					
安全装置	立消え安全装置					
使用ガス / 使用ガスグループ	1時間当りのガス消費量					ガス接続
	個別ガス消費量				全点火時ガス消費量	
	強火バーナー(右)	標準バーナー(左)	小バーナー(後)	グリル		
都市ガス用 13A(kcal/h)	4,100	2,600	1,100	2,200	9,300	R 1/2 ガス管 (PTオネジ)
都市ガス用 6C(kcal/h)	4,100	2,600	1,200	2,200	9,400	
LPガス用(kg/h)	0.310	0.215	0.095	0.190	0.770	
付属品	グリル水入れ皿・グリル焼網・グリル用取っ手					

保管とアフターサービス

●アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- 17ページ「故障かな？と思ったら」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

1．品　名……ビルトインコンロ
2．品　番……前面左パネルの右下部に表示してあります。
3．現　象……（できるだけ詳しく）
4．道　順……（できるだけ詳しく）

（品番）10-770

転居されるとき

- **ガスには都市ガス13種類、およびＬＰガスの区分があります。**
  ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証・補修について

- **保証期間中は…**
  保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
  保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

- **保証期間経過後の故障修理について**
  お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
  修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
  この製品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の最低保有期間は、製造打切後６年間です。

●保管（長期間使用しない場合）

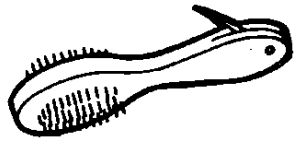
- ガス元栓を閉じてください。
- 各部の汚れを取り除き、湿気やほこりに注意してください。

別売部品のご紹介

次の様な別売部品を用意しています。大阪ガス支社、サービスセンター、サービスショップでお求めください。

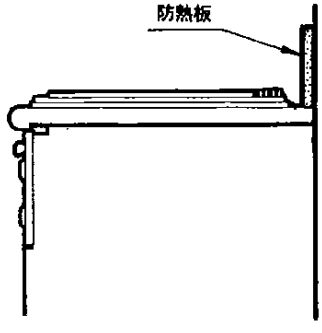
●掃除ブラシ (4)94-100

・バーナーが目づまりしたときに掃除していただくと安定した燃焼が得られ、効率よく安心して使っていただけます。



●防熱板 (4)15-100-0084~7

・設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。



[redacted] 本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号 [redacted]

南　支　社	〒557 大阪市西成区玉出東2－9－41	TEL(06) 652-0001
北　支　社	〒532 大阪市淀川区十三本町3－6－35	TEL(06) 301-1251
南部支社	〒590 堺市住吉橋町2－2－19	TEL(0722)38-1131
北部支社	〒569 高槻市藤の里町39－6	TEL(0726)71-0361
阪神支社	〒662 西宮市和上町4－11	TEL(0798)26-3101
東部支社	〒578 東大阪市稲葉2－3－17	TEL(0729)62-1131
京阪支社	〒573 枚方市西田宮町16－17	TEL(0720)41-1251
神戸支社	〒650 神戸市中央区相生町5－13－10	TEL(078)576-5231
京都支社	〒604 京都市中京区烏丸御池梅屋町358	TEL(075)231-8151
奈良支社	〒631 奈良市学園北2－4－1	TEL(0742)44-1111
和歌山支社	〒640 和歌山市本町1－1－1	TEL(0734)31-2481
姫路支社	〒670 姫路市神屋町4－8	TEL(0792)85-2221
東播支社	〒675 加古川市加古川町粟津29－1	TEL(0794)21-1801
豊岡支社	〒668 豊岡市三坂町6－57	TEL(07962)3-2221
湖南支社	〒525 草津市追分町字荒堀680－1	TEL(0775)62-5311
彦根支社	〒522 彦根市大東町12－11	TEL(0749)22-3131
長浜営業所	〒526 長浜市南呉服町3－4	TEL(0749)62-7171
本社ガスビルサービスセンター	〒541 大阪市中央区平野町4－1－2	TEL(06) 202-2221

大阪ガス株式会社

おねがい ガスくさいときは、ガス元栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。

90.07.(00)